



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Инженерно-технологическая школа № 777»
Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

на заседании
общего собрания работников
ГБОУ «Инженерно-технологическая
школа № 777» Санкт-Петербурга

протокол от «30» 12 2020 г. № 6

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБОУ «Инженерно-технологическая
школа № 777» Санкт-Петербурга

В.В. Князева

приказ от «30» 12 2020 г. № 374-02

С учетом мнения совета родителей
протокол от «21» 12 2020 г. № 2

С учетом мнения совета обучающихся
протокол от «16» 10 2020 г. № 7

**Положение
о бракеражной комиссии**

Санкт-Петербург
2020

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом ГБОУ «Инженерно-технологическая школа №777» Санкт-Петербурга (далее школа) и другими нормативными правовыми актами РФ, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее положение о бракеражной комиссии, определяет цель, задачи бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля школы, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, сборниками рецептур, технологическими картами, Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит: контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, контроль за качеством доставляемых продуктов питания, контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе, предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, организация полноценного питания обучающихся.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора образовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.7. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить: представители администрации школы, медсестра, ответственный за организацию питания, повара, заведующий производством. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы, приглашенные специалисты.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии относятся:

контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при разгрузке продуктов питания;

проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;

проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

контроль над процессом приема пищи обучающихся;

проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры после проверки их качества;

контроль организации работы на пищеблоке;

ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;

наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую лабораторию;

проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса и т.д.

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изделия, изготавливаемые в школьном кафе, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. Комиссия периодически, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными подписями членов комиссии.

2.4. Комиссия составляет акты на списание продуктов.

2.5. При выявлении нарушений комиссии составляется акт за подписью всех членов.

2.6. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся.

2.7. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседания родительского комитета.

3. Оценка организации питания в школе

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10-15 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованием. Однако, отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее двух ее членов.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи заведующего производством (шеф-повара), медсестры, кладовщика, повара.

3.3. Члены комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.4. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.

3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью образовательной организации: хранится у медицинской сестры.

3.8. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.9. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.10. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.11. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.12. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.13. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.14. По результатам проверки каждый член комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением комиссия принимает большинством голосов.

3.15. Решение комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

3.16. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.17. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.18. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.19. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипяtkом для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на оборотной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.21. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

3.22. Перечень вопросов который подлежит контролю и рассмотрению:
оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
предотвращения пищевых отравлений;
предотвращения желудочно-кишечных заболеваний;
контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
обеспечения санитарии и гигиены на пищеблоке;
контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
ведение журнала бракеража готовых блюд и соблюдением объема порций;
контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
контроль за соблюдением пищевого режима;
контроль за закладкой основных продуктов питания;
контроль за отбором суточных пробы.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе;
контролировать выполнение принятых решений;
направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных

порций, недоброкачественных продуктов;

давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе;

ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в школе.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

контролировать организацию работы на пищеблоке;

следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

следить за правильностью составления меню;

присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;

осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

проводить органолептическую оценку готовой пищи;

проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде;

проводить просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

4.3. Бракеражная ответственность несет ответственность:

за выполнение закрепленных за ней полномочий;

за принятие решений по вопросам, предусмотренных настоящим Положением.

5. Делопроизводство

5.1. Организация, осуществляющая образовательную деятельность, ведет акты на списание невостребованных порций и бракеражные журналы:

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

5.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью организации.

5.3. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.5. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии, заведующий производством (шеф-повар).

5.6. Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинской сестры либо у заведующего производством.

5.7. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится у заведующего производством (шеф-повара) и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

6. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и

бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

7. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

8. Критерии оценки качества блюд

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

6. Заключительные положения

Настоящее Положение о бракеражной комиссии в школе является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия Положения, предыдущая редакция утрачивает силу.